Cdbg	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	F-LD003 VERSION 02 ABRIL 2020

MES: Septiembre

Día	Hora	Hidrolavadora	Extintores	Carros transportadores	Canastillas	Marmita	Caldera	Pela-papa	Equipo de medición	Difusores	Procesador de alimentos	Lavamanos operarios	Cortinas	Bandeja asadora de sobreponer	I	Secadores	Sarten Basculante	Licuadora Industrial	Licuadora no industrial	Refrigerador	Congelador	Tanque de Agua	Dispensador Jabón-Gel	TIRILLA	RESPONSABLE
1																									
2																									
3																									
4																									
5																									
6																									
7																									
8																									
9																									
10																									
11																									
12																									
13																									
14																									
15																									
16																									
17																									
18																									
19																									
20																									
21																									
22																									
23																									
24																									
25																									
26																									
27																									
28																									
29																									
30																									
31																									

OBSERVACIONES

ADMINISTRADOR

Cdbg	CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS	F-LD002 VERSION 01 MAYO 2022

MES

BAÑO (HOMBRES / MUJERES)

DIA	FECHA	HORA	PUERTA	PAREDES	PISOS	LAVAMANOS	SANITARIOS	ESPEJOS	BOMBILLOS	PAPEL HIGIÉNICO	PAPEL DE MANOS	SECADOR DE MANOS	JABON LIQUIDO	DOSIS DE CHOQUE	TIRILLA	RESPONSABLE
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																

CONVENCIONES: CUMPLE (C) - NO CUMPLE (NC) - NO APLICA (NA)

NOTA: Este formato debe ser diligenciado al inicio de la operación. En la columna Dosis de choque, indicar el dia de la aplicación teniendo en cuenta que se debe realizar UNA vez al mes. Indique en el formato CUMPLE (C), el dia que realice el plan de choque. En la columna tirilla se debe pegar trozo de la misma.

Nota: En la columna tirilla se debe adherir un trozo de la misma tirilla utilizada para verificar la concentracion de la solucion desinfectante, con cinta transparente dicha adhesión debe garantizar la lectura y conservacion e la misma.

OBSERVACIONES

FIRMA ADMINISTRADOR OPERADOR

Cdbg

CONTROL DE EVACUACIÓN E INSPECCIÓN DEL AREA TEMPORAL DE BASURAS

F-LD005
VERSION 01
MAYO 2022

MES: Septiembre

Dia	Hora	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	CONDICIONES DEL ÁREA			CONDICIONES DE LAS ESTIBAS			CLASIFICACIÓN	TIRILLA	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
							LIMPIO	ORDENADO	CERRADO	LIMPIAS	ROTULADAS	MARCADAS				
1	7 am	10K	10 am	12	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
2	7 am	9K	10 am	15	5 pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
3	7 am	12K	10 am	16	5 pm	5	C	C	C	C	C	C	C			
4	7 am	10K	10 am	14	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
5	7 am	8K	10 am	20	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
6	7 am	7K	10 am	15	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
7	7 am	6K	10 am	16	5 pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
8	7 am	7K	10 am	17	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
9	7 am	9K	10 am	12	5 pm	5	C	C	C	C	C	C	C			
10	7 am	10K	10 am	15	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
11	7 am	12K	10 am	16	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
12	7 am	13K	10 am	17	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
13	7 am	14K	10 am	15	5 pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
14	7 am	10K	10 am	16	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
15	7 am	11K	10 am	20	5 pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
16	7 am	7K	10 am	15	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
17	7 am	8K	10 am	16	5 pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
18	7 am	7K	10 am	7K	5 pm	5	C	C	C	C	C	C	C			
19	7 am	6K	10 am	16	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
20	7 am	7K	10 am	16	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
21	7 am	6K	10 am	17	5 pm	10	C	C	C	C	C	C	C			
22	7 am	5K	10 am	11	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
23	7 am	6K	10 am	12	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
24	7 am	12K	10 am	13	5 pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
25	7 am	11K	10 am	14	5 pm	5	C	C	C	C	C	C	C			
26	7 am	13K	10 am	16	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
27	7 am	14K	10 am	17	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
28	7 am	14K	10 am	18	5 pm	8	C	C	C	C	C	C	C			
29	7 am	16K	10 am	20	5 pm	9	C	C	C	C	C	C	C			
30	7 am	16K	10 am	15	5 pm	10	C	C	C	C	C	C	C			
31	7 am	17K	10 am	11	5 pm	11	C	C	C	C	C	C	C			

OBSERVACIONES

JEFE DE PLANTA

Cobb

CONTROL DE INSPECCIÓN CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS

MES: Septiembre

DIA	Hora	ESCALERAS	BAÑOS	VESTIERES Y LOKERS	LUMINARIAS	AREA DE VENTILACION	RECEPCION MATERIA PRIMA/ DESPACHO	AREA 2do PISO SI APLICA	AREA DE PREALISTAMIENTO	AREA DE ELABORACION	AREA DE ENSAMBLE	AREA DE LAVADO	AREA DE PRODUCTO TERMINADO	AREA DE ALMACENAMIENTO	AREA DE CANASTILLAS LIMPIAS	AREA DE CANASTILLAS SUCIAS	EQUIPO DE REFRIGERACION	N°	EQUIPO DE CONGELACION	N°	CUARTO FRIO	N°	CUARTO CONGELACION	N°	TRAMPAS	INST. ELECTRICAS	AREA SOCIAL	PISOS Y PAREDES	AREA DE EQUIPOS EN DESUSO	AREA DE OFICINAS	AREA DE ELEMENTOS LAV	TECHO	ACRILICOS	SHUT DE BASURAS	DOBLE CHOQUE	TIRILLA DOBLE DE CHOQUE	RESPONSABLE
1	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
2	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
3	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
4	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
5	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
6	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
7	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
8	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
9	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
10	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
11	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
12	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
13	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
14	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
15	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
16	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
17	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
18	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
19	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
20	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
21	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
22	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
23	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
24	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
25	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
26	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
27	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
28	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
29	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
30	6am	C	C	C		C	C		C		C																										
31	6am	C	C	C		C	C		C		C																										

OBSERVACIONES _____

_____

_____

_____

FIRMA ADMINISTRADOR

Cebog

CONTROL DE PREPARACIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

MES: Septiembre

DÍA	AMBIENTE: APERTURA HORA 1	HORA 2	HORA 3			AREAS				EQUIPOS Y UTENSILIOS					CANTIDAD DE ESTIBAS Y FONDOS						
1	01:30	10:00	5 pm		X	X	200 ppm	Hipoclorito de sodio 16 %				Amonio cuaternario 16 %			Hipoclorito de sodio 16 %						
2	01:30	10 am	5 pm		X	X															
3	01:30	10 am	5 pm		X	X															
4	01:30	10 am	5 pm		X	X															
5	01:30	10 am	5 pm		X	X															
6	01:30	10 am	5 pm		X	X															
7	01:30	10 am	5 pm		X	X															
8	01:30	10 am	5 pm		X	X															
9	01:30	10 am	5 pm		X	X															
10	01:30	10 am	5 pm		X	X															
11	01:30	10 am	5 pm		X	X															
12	01:30	10 am	5 pm		X	X															
13	01:30	10 am	5 pm		X	X															
14	01:30	10 am	5 pm		X	X															
15	01:30	10 am	5 pm		X	X															
16	01:30	10 am	5 pm		X	X															
17	01:30	10 am	5 pm		X	X															
18	01:30	10 am	5 pm		X	X															
19	01:30	10 am	5 pm		X	X															
20	01:30	10 am	5 pm		X	X															
21	01:30	10 am	5 pm		X	X															
22	01:30	10 am	5 pm		X	X															
23	01:30	10 am	5 pm		X	X															
24	01:30	10 am	5 pm		X	X															
25	01:30	10 am	5 pm		X	X															
26	01:30	10 am	5 pm		X	X															
27	01:30	10 am	5 pm		X	X															
28	01:30	10 am	5 pm		X	X															
29	01:30	10 am	5 pm		X	X															
30	01:30	10 am	5 pm		X	X															

Nota: En la columna título se debe adherir un trozo de la misma tirilla utilizada para verificar la concentración de la solución desinfectante, con cinta transparente dicha adhesión debe garantizar la lectura y conservación a la misma.

OBSERVACIONES

NOTA: En la columna título se debe pegar trozo de la misma

FIRMA ENCARGADO

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13-87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801-6,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entrego durante el mes de mayo de 2022:

- Aceite de cocina: 8.7 kg
- Flanes de huevo: 20 Und.
- Bolsa: 0.3 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental.

Certificado dado en la ciudad de El Espinal a los (30) días de mayo de 2022.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

ALAPE S.A.S E.S.P

RECICLAMOS POR UN FUTURO MEJOR.

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13 – 87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entrego:

- Flanes de huevos: 185 und
- Pet: 2.5 kg
- Aceite usado: 10.4 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental de la ciudad de Neiva.

Certificado dado en la ciudad de Neiva a los (05) días de septiembre de 2022.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

Carrera 7 sur N° 13-87 B/Zona Industrial – Teléfonos 8737376 – 3183681089 - 3163561523.
Neiva – Huila.
E-mail istope.reciclaje@gmail.com

Fundación voces de la naturaleza

NIT: 900.381.206-9

CERTIFICACA A

DESIDERIO LAMPREA ORJUELA

Identificado con C.C. 93.121.744 del Espinal Tolima, residente en la vereda paso ancho en Espinal-Tolima. Desempeña funciones como: voluntario adjunto a la fundación desde el año 2021 del mes de marzo, asistentiendo como hogar de paso de animales rescatados de la calle, en donde el suscrito se encarga del suministro de la nutrición, medicamentos, y cuidados de los animales albergados en su vivienda, a traves de su labor se recolecta alimento para el sostenimiento de los animales con el apoyo de algunos restaurantes y casinos los alimentos sobrantes de los mismos. Adicional a ello el señor desiderio dentro de la ONG tiene labores encaminadas a salvoguardar la protección, salud y bienestar de los animales, el desarrollo de programas educativos, ecologicos y encaminados a la promoción de la salud publica, entre otras labores asignadas hasta la fecha.

Dada en Espinal-Tolima, a los 13 días del mes de julio de 2022.

Cordialmente

Nit: 900 381 206-9
Contactos:
301 659 6601

Director Fvn Espinal-Tolima
Jhoan Manuel B. Melendro
Cel: 3157168878 E-mail: fundavocesdelnaturaleza@gmail.com

Gafumigatodo

GABRIEL TORRES JIMENEZ
NIT.12.225.131-7

Fumigación y control integral para toda clase de plagas. Insectos y Roedores

C E R T I F I C A D O Nº 0947

Autorizado por la Secretaría de Salud del Tolima mediante Resolución No. 0558 de 2021 Certifica:

Que el establecimiento o empresa: Casino Sena La Granja Espinal

Representante legal: Gladys Carquera Bodoya Nit. 36147801

Dirección: Sena La Granja Espinal Mpio. Espinal Dpto. Tolima

Se le prestó los servicios de manejo integrado de plagas, para el control de vectores transmisores de enfermedades de interés en Salud Pública.

Desinfección [Si] [No X] Desinsectación [Si X] [No] Desratización [Si X] [No]

Otra Actividad: ———

Producto Aplicado: Sol FAC EC 50	Producto Aplicado: Klorat Blog. Para. Pol
Ingrediente Activo: Cyfluthrin	Ingrediente Activo: Bromadiacolona
Dosis: 10 c.c. X Litro Solvente	Dosis: 10 gr X Punto Estratégico
Categoría Toxicologica: III	Categoría Toxicologica: II

FECHA EXPEDICIÓN			FECHA VENCIMIENTO			FECHA PROXIMO CONTROL PLAGAS		
DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO
14	05	2022	13	09	2022	13	09	2022

Gafumigatodo Gabriel Torres Jimenez NIT. 12.225.131-7 Técnico Profesional en Salud Pública

GABRIEL TORRES JIMENEZ
Representante Legal
Técnico en Salud Pública
T.P. No. 3423

Manzana B casa No. 2 Barrio La Cascada - Cels. 311 539 1624 - 316 494 7997
E-mail: gafumigatodo@yahoo.es
Espinal - Tolima

Gafumigatodo

GABRIEL TORRES JIMENEZ - NIL12.226.131-7

FUMIGACION Y CONTROL INTEGRAL PARA TODA CLASE DE PLAGAS, INSECTOS Y ROEDORES

Autorizado por la secretaria e salud del Tolima mediante resolución No. 003558 del año: 2021

FORMATO DE DIAGNOSTICO EPIDEMIOLIGICO PARA CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Nomre del establecimiento Y/o empresa: Casino SENA La Grouja Espinal

Representante legal: Elodys Cardona B Nit. 36147801 Fecha: 14-05-2022

Dirección: SENA La Grouja Espinal Municipio: ESPINAL Dpto. TOLIMA

	HALLAZGOS	SEÑALES DE PRESENCIA										UBICACIÓN
	TIPO DE PLAGA	AV	E	L	M	MC	O	OT	P	PU	RC	
1	ACAROS											
2	ALACRANES											
3	ARAÑAS	X										Area Externa
4	CUCARACHAS							X				Interna - Bajo equipos refrigeración
5	HORMIGAS											
6	MOSCAS	X										Area Interna y Externa
7	MOSQUITOS Y/O ZANCUDOS	X										Area Interna y Externa
8	GARRAPATAS											
9	PULGAS											
10	ROEDORES PLAGA (RATAS-RATONES)					X						Area Externa
11	OTRAS:											

OBSERVACIONES: _____

ABREVIATURAS:

AV: Adulto Vivo
E: Excremento
L: Larva
M: Mordidas
MC: Marcas Corporales
O: Orina
OT: Ootecas
P: pelos
PU: pupas o ninfas
RC: Restos corporales

Gafumigatodo
Gabriel Torres Jimenez
NIT. 12.255.131-7
Tecnico Profesional en Salud Publica

GABRIEL TORRES JIMENEZ
Represntante legal
Tecnico en Salu Publica
T.P. No. 3423
Celular: 3115391624 - 3164947997
E.mail: gafumigatodo@yahoo.es

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13-87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801-6,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entrego durante el mes de mayo de 2022:

- Aceite de cocina: 8.7 kg
- Flanes de huevo: 20 Und.
- Bolsa: 0.3 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental.

Certificado dado en la ciudad de El Espinal a los (30) días de mayo de 2022.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

Edbg

REGISTRO CONTROL DE AGUA POTABLE

MES: AÑO:

FECHA	HORA 1	PUNTO DE TOMA 1	CLORO RESIDUAL	ph	ORGANOLÉPTICA (C / NC)				RESPONSABLE	OBSERVACIONES	HORA 2	PUNTO DE TOMA 2	CLORO RESIDUAL	ph	ORGANOLÉPTICA (C / NC)				pH*	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
					COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA							COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA			
28-07	09:50	fonag.	Q3	7.6	C	C	C	C	FJ												
	10:00	lavap/	2ppm	7.2	C	C	C	C	FJ												

NOTA: Resolución 2115 de 2007 límite máximo 0.3 - 2.0 ppm; pH 6.5 - 9.0
Nota: Hora 1 hace referencia al inicio de la operación
NOTA: Cumple(C) No cumple (NC)

NOTA: Resolución 2115 de 2007 límite máximo 0.3 - 2.0 ppm; pH 6.5 - 9.0
Nota: Hora 2 hace referencia al cierre de la operación

OBSERVACIONES:

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN REPORTA

Colbog

REGISTRO CONTROL DE AGUA POTABLE

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA : MES: [redacted] Refrigerador: Septiembre

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4.9
4.8
4.7
4.6
4.5
4.4
4.3
4.2
4.1
4.0
3.9
3.8
3.7
3.6
3.5
3.4
3.3
3.2
3.1
3
2.9
2.8
2.7
2.6
2.5
2.4
2.3
2.2
2.1
2
1.9
1.8
1.7
1.6
1.5
1.4
1.3
1.2
1.1
0.9
0.8
0.7
0.6
0.5
0.4
0.3
0.2
0.1
0
-0.6
-1.0
-1.5
-2.0
-2.5

OBSERVACIONES

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO .

Observaciones. [redacted]

FIRMA ADMINISTRADORO

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-GRS
VERSION 01
MAYO 2022

| | | |

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

FECHA : MES: AGOSTO Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

8
4.9
4.8
4.7
4.6
4.5
4.4
4.3
4.2
4.1
4.0
3.9
3.8
3.7
3.6
3.5
3.4
3.3
3.2
3.1
3
2.9
2.8
2.7
2.6
2.5
2.4
2.3
2.2
2.1
2
1.9
1.8
1.7
1.6
1.5
1.4
1.3
1.2
1.1
1
0.9
0.8
0.7
0.6
0.5
0.4
0.3
0.2
0.1
0
-0.5
-1.0
-1.5
-2.0
-2.5

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2% . EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones:

FIRMA ADMINISTRADOR

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

1 2 3 4 5 6 7 8 FECHA: 9 10 MES: 11 12 AGOSTO 13 Refrigerador: Septiembre

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2% , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones: [redacted] termometro Dañado

FIRMA ADMINISTRADORO

1090

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : 16 AL 31 MES: [redacted] Septiembre REFRIGERACION :

DIA/TURNO	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

-15.2
-15.3
-15.4
-15.5
-15.6
-15.7
-15.8
-15.9
-16.0
-16.1
-16.2
-16.3
-16.4
-16.5
-16.6
-16.7
-16.8
-16.9
-17.0
-17.1
-17.2
-17.3
-17.4
-17.5
-17.6
-17.7
-17.8
-17.9
-18
-18.1
-18.2
-18.3
-18.4
-18.5
-18.6
-18.7
-18.8
-18.9
-19.0
-19.1
-19.2
-19.3
-19.4
-19.5
-19.6
-19.7
-19.8
-19.9
-20.0
-20.1
-20.2
-20.3
-20.4
-20.5
-20.6

RESPONSABLE

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. [redacted]

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

4. Versión

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: ~~AGOSTO~~ Refrigerador: Septiembre

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

DIA/TURNO	25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5 4,9 4,8 4,7 4,6 4,5 4,4 4,3 4,2 4,1 **4,0** 3,9 3,8 3,7 3,6 3,5 3,4 3,3 3,2 3,1 3 2,9 2,8 2,7 2,6 2,5 2,4 2,3 2,2 2,1 2 1,9 1,8 1,7 1,6 1,5 1,4 1,3 1,2 1,1 0,9 0,8 0,7 0,6 0,5 0,4 0,3 0,2 0,1 0 -0,5 -1,0 -1,5 -2,0 -2,5

ESPECIALES

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2% , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. ~~Sugerido periodo DEL 18 AL 31 JULIO~~

FIRMA ADMINISTRADORO

3090

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

FECHA : MES: Septiembre REFRIGERACION :

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

-18,2
-18,3
-18,4
-18,5
-18,6
-18,7
-18,8
-18,9
-18,0
-19,1
-19,2
-19,3
-19,4
-19,5
-19,6
-19,7
-19,8
-19,9
-20,0
-20,1
-20,2
-20,3
-20,4
-20,5
-20,6

OBSERVACIONES

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO .

Observaciones. ~~Seguridad periodo DEL 16 AL 31 JULIO~~

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Rcs

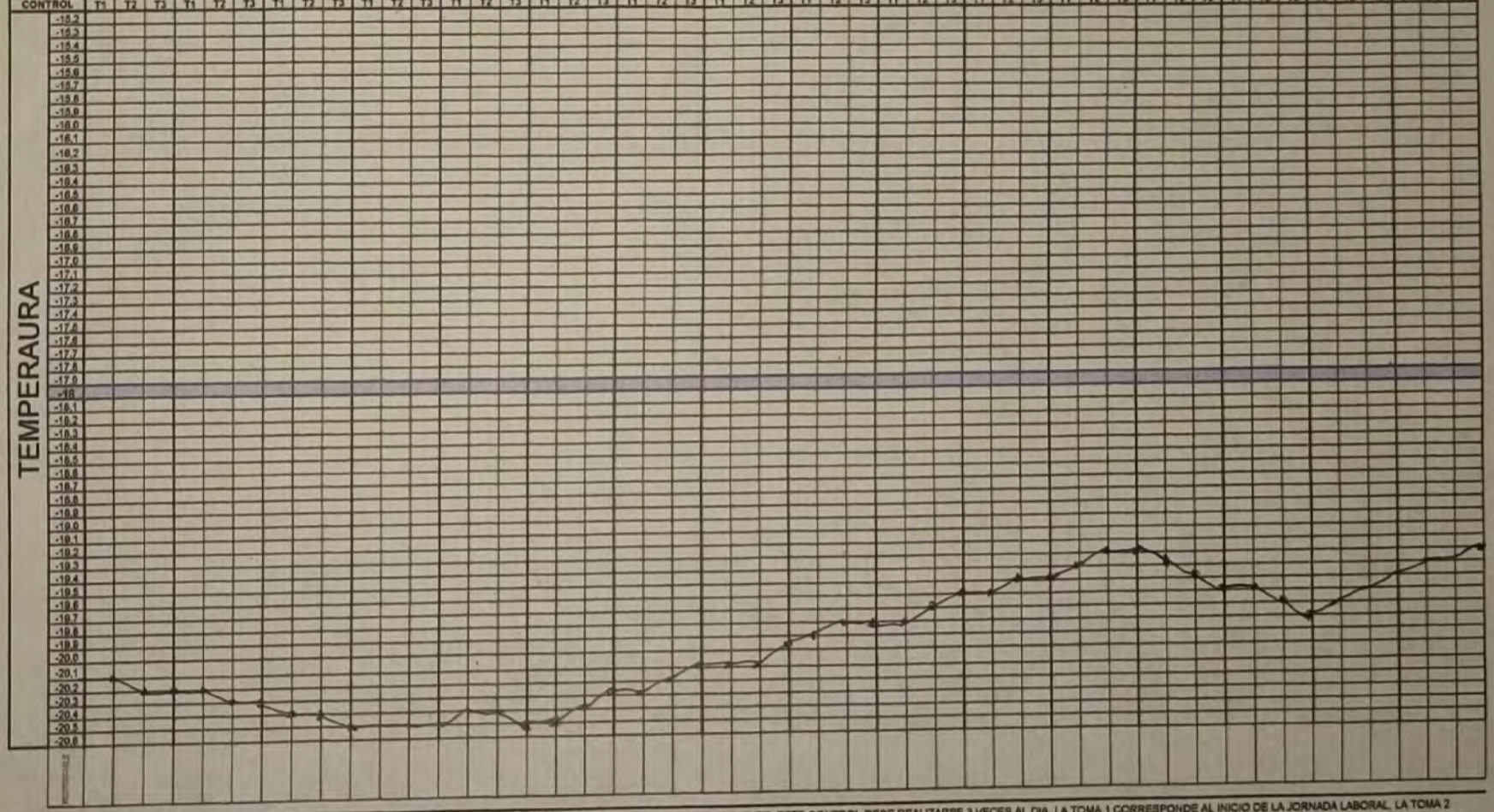
Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-CAL

VERSION 01
MAYO 2021

FECHA : MES: ~~AGOSTO~~ Septiembre REFRIGERACION :



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. Segunda prueba [illegible]

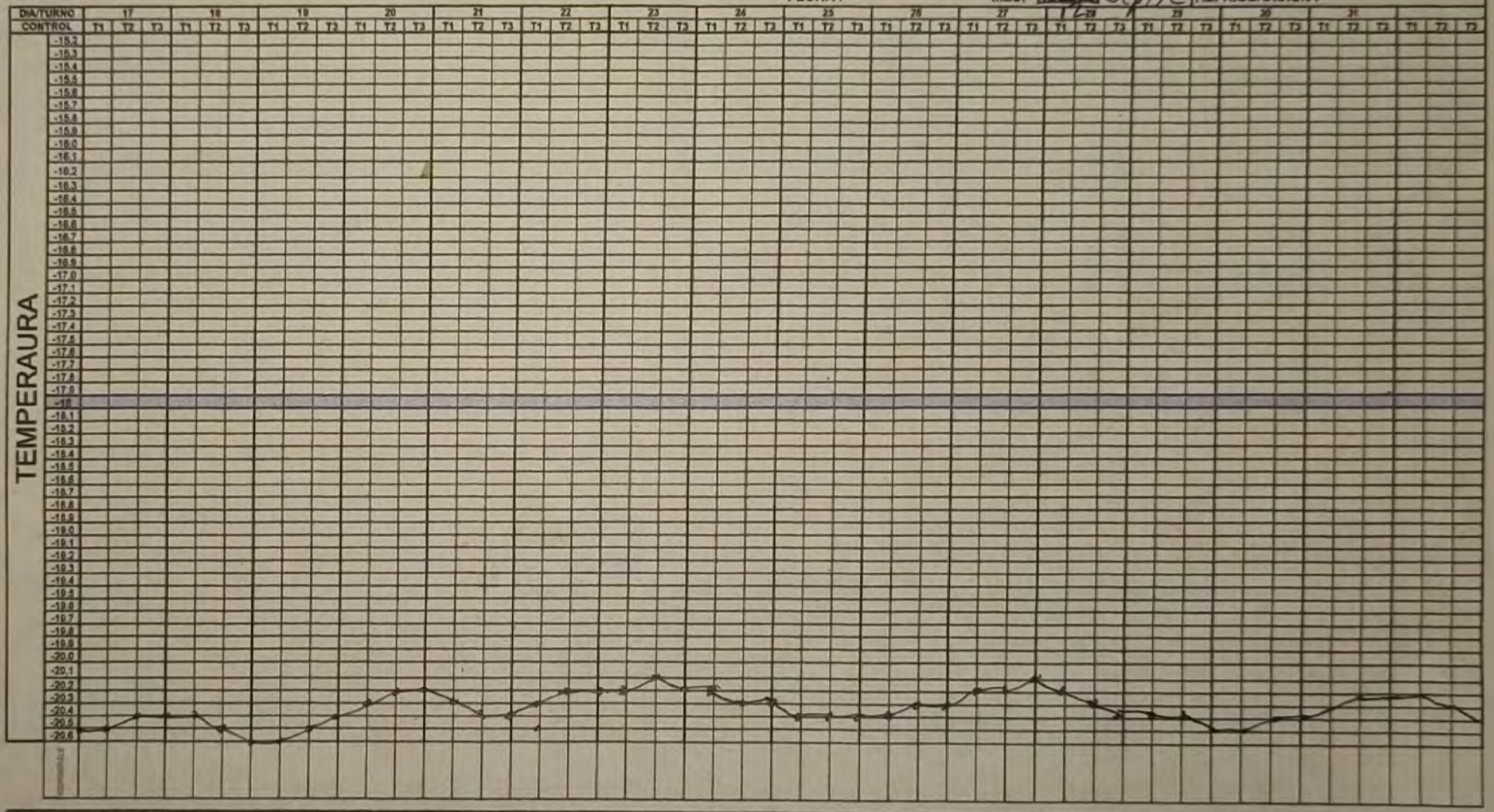
FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

1 Folio

Edbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

FECHA : MES: Septie REFRIGERACION :



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PEDENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. Segunda semana del mes [illegible]

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Cdbq

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

FECHA : MES: AGOSTO Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

DIA/TURNO	25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4.9
4.8
4.7
4.6
4.5
4.4
4.3
4.2
4.1
4.0
3.9
3.8
3.7
3.6
3.5
3.4
3.3
3.2
3.1
3
2.9
2.8
2.7
2.6
2.5
2.4
2.3
2.2
2.1
2
1.9
1.8
1.7
1.6
1.5
1.4
1.3
1.2
1.1
1.0
0.9
0.8
0.7
0.6
0.5
0.4
0.3
0.2
0.1
0
-0.5
-1.0
-1.5
-2.0
-2.5

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. **Segundo periodo DEL [redacted]**

FIRMA ADMINISTRADORO

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-CBG2
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 16 - 31 MES: SEPTIEMBRE Refrigerador:

DIA/TURNO	1			2			3			4			5			6			7			8		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

DIA/TURNO	9			10			11			12			13			14			15			16		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4,9
4,8
4,7
4,6
4,5
4,4
4,3
4,2
4,1
4,0
3,9
3,8
3,7
3,6
3,5
3,4
3,3
3,2
3,1
3
2,9
2,8
2,7
2,6
2,5
2,4
2,3
2,2
2,1
2
1,9
1,8
1,7
1,6
1,5
1,4
1,3
1,2
1,1
1,0
0,9
0,8
0,7
0,6
0,5
0,4
0,3
0,2
0,1
0
-0,5
-1,0
-1,5
-2,0
-2,5

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL. LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°o , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO

Observaciones. Segundo periodo DEL 16 AL 31 [redacted]

FIRMA ADMINISTRADORO

Vestidos

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: ~~SEPTIEMBRE~~ AGOSTO Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4,9
4,8
4,7
4,6
4,5
4,4
4,3
4,2
4,1
4,0
3,9
3,8
3,7
3,6
3,5
3,4
3,3
3,2
3,1
3
2,9
2,8
2,7
2,6
2,5
2,4
2,3
2,2
2,1
2
1,9
1,8
1,7
1,6
1,5
1,4
1,3
1,2
1,1
0,9
0,8
0,7
0,6
0,5
0,4
0,3
0,2
0,1
0
-0,5
-1,0
-1,5
-2,0
-2,5

OBSERVACIONES

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°o , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 JULIO**

FIRMA ADMINISTRADORO

Colbog

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-GH07
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA : MES: Septiembre Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4.9
4.8
4.7
4.6
4.5
4.4
4.3
4.2
4.1
4.0
3.9
3.8
3.7
3.6
3.5
3.4
3.3
3.2
3.1
3
2.9
2.8
2.7
2.6
2.5
2.4
2.3
2.2
2.1
2
1.9
1.8
1.7
1.6
1.5
1.4
1.3
1.2
1.1
0.9
0.8
0.7
0.6
0.5
0.4
0.3
0.2
0.1
0
-0.5
-1.0
-1.5
-2.0
-2.5

OBSERVACIONES

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 AGOSTO**

FIRMA ADMINISTRADORO

Vestuario

Celtro

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

MES: Septiembre

Refrigerador:

TEMPERAURA

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDERA A 0°C+ 2°c. EN CASO DE PRESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones: Ninguna persona del Sr. Ramiro

Daniela Ramirez

FIRMA ADMINISTRADOR

4 - 1/01/03

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-CI03
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 16 AL 31 MES: JUNIO REFRIGERACION:



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL. LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO

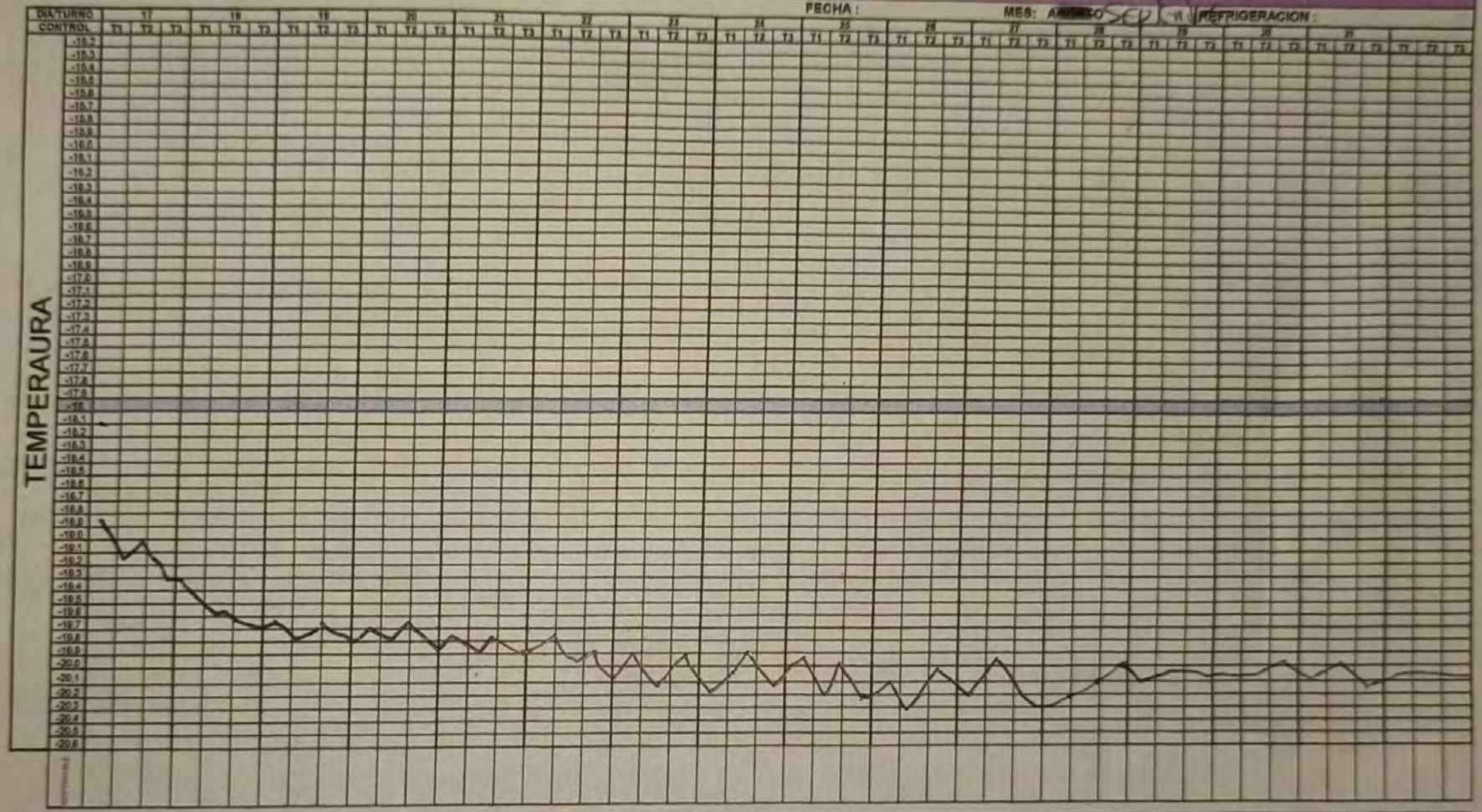
Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 JUNIO**

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

FECHA : MES: AGOSTO REFRIGERACION :



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA, LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO .

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 JULIO**

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

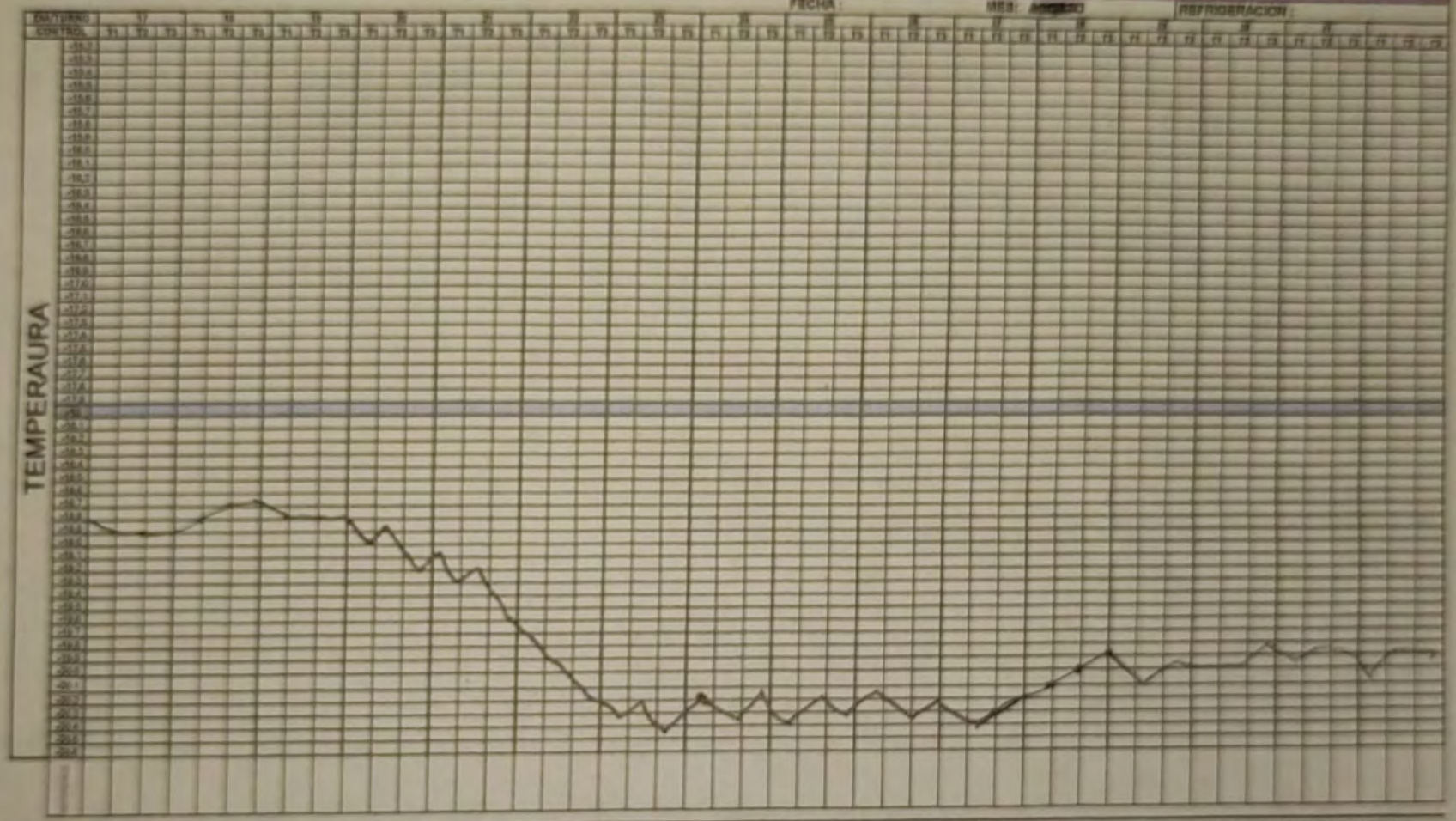
Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

FECHA: MES: REFRIGERACION:

TURNO / CONTROL

TEMPERAURA



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA; LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PRESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones **Segundo periodo DEL 16 AL 31** Septiembre

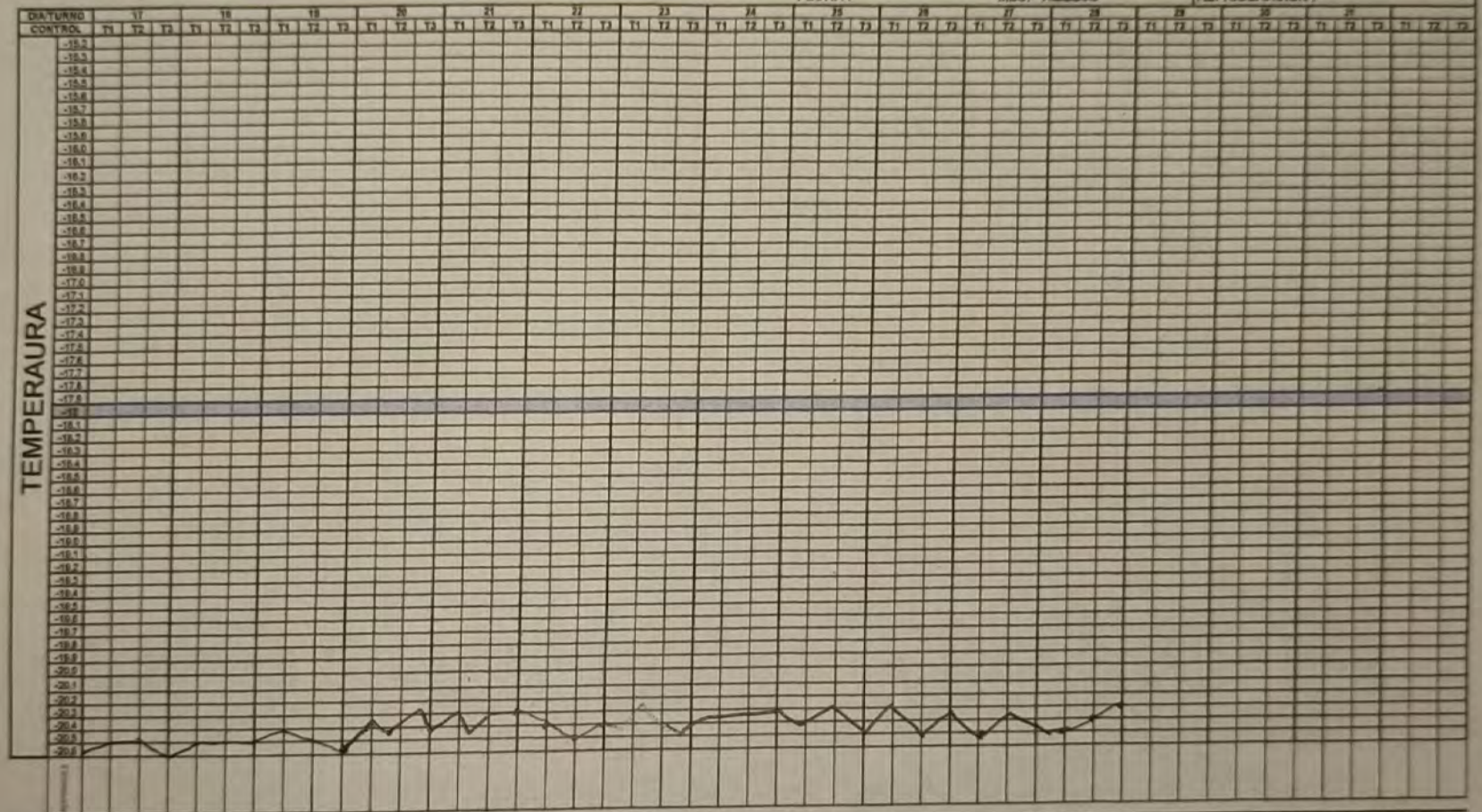
FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

1 cesdo

CMDG

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

FECHA : MES: AGOSTO REFRIGERACION :



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL. LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO .

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 AGOSTO** Septiembre

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Colegio

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 1-09-2022 | No MENÚ: Septiembre 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate sede	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6AM	70	
	Proteico	Huevos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Atepo.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	pan		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10AM	8°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	crema. tomate	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45 AM	70°C	
	Proteico	cerdo BBQ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Yuca cocida		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	Fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	crema champ.	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6PM	70°C	
	Proteico	pollo Viuda		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Arroz - Maiz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIDERADOR DEL SERVICIO

Carmen Ivonne

Colbog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 2 — No MENÚ: 2

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafeo de leche		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Huevos Ranch		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6:30 am	70°C	
	cereal	Arroz	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	pan		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10am 6:30am	40°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	de pideos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Sobre Res		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz Blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	papa chorreada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45am	70°C	
	Regulador	Ensalada papa	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Minestrone		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Res asada	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Yuca Guisada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6pm	70°C	
	Regulador	Frijol blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Don Tronco

Colog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 3 septiembre 3 | No MENÚ: 3

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	TC	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	caldo pajarilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 AM	70°C	
	cereal	Arroz blanco	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	pan aliñado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Ajiaco-pollo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Ajiaco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45 AM	70°C	
	Energético	papa criolla	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	de pasta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Pollo Roty	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 PM	70°C	
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	cerdo BBQ	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Verduras Cocidas		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Adriana Ramos

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 4 | No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Ensalada frutas	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 AM	70°C	
	Proteico	caldo costilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz - cubana		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	palocacaos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sancocho pollo	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45 AM	70°C	
	Proteico	Pollo cabeza		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz paisa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	platano Hart		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Roja		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	de Avena	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 PM	70°C	
	Proteico	picado costura		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Yuca		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Arveja amarilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Carmen Tronco

Colbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 5 | No MENÚ: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Avena-leche	70 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	pollo caliente		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6am	70 °C	
	cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	papa chips		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	70 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10am	70 °C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa platano	70 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45am	70 °C	
	Proteico	Higado pizco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	platanos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Fusiado Mix		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Arroz Mixto	70 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6pm	70 °C	
	Proteico	Mix de carnes		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Pure papa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	tomate Vino		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Colog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 6 | No MENÚ: 6

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua-panela	70°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6AM.	70°C.	
	Proteico	Caldo costilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Acompañante		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galletas		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Cuchuco Hoja		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45AM	70°C	
	Proteico	pescado-plancha		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz Verde.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Tostada-Aguapa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada	70°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		70°C	
	Postre	Dulce.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Mondongo col.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Arveja Guisada	70°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6PM.		
	Cereal	Arroz Verde		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Leguminosa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6PM	70	
	Regulador	Ensalada Comun		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Paulina C

Colbo

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 7

No. MENÚ: 7 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				OLOR	SABOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
	Bebida con leche	Cafe - leche	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Hot dog pollo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 am	70°C	
	Cereal	PAN		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	AGUA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal adicional	Arepa blanca		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Agua sola	AGUA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 AM	40°C	
	Cereal adicional o proteico	Galleta	40°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	AGUA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema champi		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Albondiga		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	PAPA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Vegetal	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	JUGO	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11: 45 AM	70°C	
	Fruta	Durazno		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Adicional	Fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	AGUA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Crema tomate		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Cubash	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 PM	70°C	
	Energético	Cubash-papa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Vegetal	Ensalada cocida	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	JUGO		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	AGUA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Laura

Ana Franco

Cetog

CONTROL PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 3 septiembre 8 — No. MENÚ: B

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: OLOR	COLOR	TEXTURA	DISTRIBUCIÓN: SERVICIO A LA MESA: PLATOS	UTENSILIOS	COMENSALES	VASO	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	T°C	OBSERVACIONES
	Bebida con leche	Chocolate leche		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Huevos Rotos	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo entero	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Sopa o crema	Sopa Garvis		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Sancocho		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz Verde		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Arroz Verde		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Regulador	Ensalada Agua	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	12:45 PM	70°C	
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Fruta del día	piña		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Sopa o crema	Crema Verd		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Sancocho		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	papa	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Regulador	Arroz Cebolla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6PM	70°C	
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Coordinadora

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-AMP009
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre

No MENÚ: 9

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Colado Horizeda	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Huevos Rtos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 AM	70°C	
	cereal	papa frances		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa- Queso		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	4°C	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	10AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Cuchuco fijao	70°C	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	11:45AM	70°C	
	Proteico	Carne Molida		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz blanco		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Energético	papa chorriada		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Mixta		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	fruta del dia	Fruta.		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	De Arroz.	70°C	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	6PM	70	
	Proteico	pollo a la plancha		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Energético	papa chorriada		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Regulador	Ensal. jardinera		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Ana Tromo

Colog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 10 - 022

No MENÚ: 10

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TC	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	TC	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate-leche	90 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6:30 a.m.	70°C	
	Proteico	Huevo Revuelto		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Jugo Avena	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9:30 a.m.	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Salpicao pollo	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45 a.m.	70°C	
	Proteico	Pollo Asado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz Paisa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	papa salada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Aplio		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	Fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Sopa Avena		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Calve - plancha		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz - ciboulette		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	platano hartón		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Roja		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA USUARIO DEL SERVICIO

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 17

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	°C	CALIFICACIÓN ORGANOLÉPTICA: OLOR	SABOR	COLOR	TEXTURA	DISTRIBUCIÓN: SERVIDO A LA MESA: AJUSTA	PORCIÓN	CONSISTE	CAN	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	°C	OBSERVACIONES
DESAYUNO	Bebida con leche	Cebada - leche	70°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Calentado - pavo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Hojuela plátano		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6:45 am		
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa de maiz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo cítrico	Arepa	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado + proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema de maiz	70°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Albondigas		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Ensaladas	Ensalada de repollo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Vegetales	Ensalada de papa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45 am		
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Fruta del día	Fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Sopa Pollo	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Pollo guisado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Ensaladas	Papa revuelta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6pm		
	Vegetales	Pasabolo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Edwin Irene

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-ASP052
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 12 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Chocolate	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8am	76°C	
	Proteico	caldo parasillo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	pan		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	de Guineo	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45AM	70°C	
	Proteico	cosa de cerdo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz verde		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Arveja v.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Agua.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	Banano		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Crema ahuya.	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6pm	70°C	
	Proteico	Cerdo BBQ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Leguminosa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Edwin Troncoso

Colbo

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 13 — No. MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cebada con leche	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6:30 a.m.	70°C	
	Proteico	caldo costilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	pto coaa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	4°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 a.m.	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Cuchuco con	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:30 a.m.	70°C	
	Proteico	Higado pica		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	tajadas plat		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada H.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Hocasiones-pollo	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6pm	70°C	
	Proteico	pechuga-pollo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Yuca Guisada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Fernanda

Fernanda

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 14

No MENÚ:

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Avena - leche	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6AM	70°C	
	Proteico	sandwich		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	patacon		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	aborom. chiqui	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45AM	70°C	
	Proteico	pollo -		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	tapat. platano		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	piña		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Sopa	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6pm	70°C	
	Proteico	Hamburguesa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	puré papa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	tomate y cebolla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2020

FECHA: Septiembre 15 | No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafe C. leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Bisteca cabal		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Asoz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	palacoas		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Espagueti Bola		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	pollo cocido		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Asoz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Mixtubesc.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Mondongo col.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	En la sopa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Asoz.	70°	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Patitos yuca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Ramon Troncoso

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 16 — No MENÚ: 16

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua de panela	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Proteico	pesto colicuat.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Asoz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	papas chips		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	crema champ.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Proteico	Albondigas		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Asoz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Papa Rodajas		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ens. Ensalada Agre.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Crema tomate	70°C									6PM	70°C	
	Proteico	Albondigas												
	Cereal	Asoz.												
	Energético	papa Fosforito												
	Regulador	Ens. Brocoli												
	Jugo	Jugo												
	Agua potable	Agua												

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RIB-005
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 17. No MENÚ: 17

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Avena con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Ensalada frutas		C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Galletas		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM	70°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sancocho pollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 AM	70°C	
	Proteico	pollo salsa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa yuca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada fca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Sopa Hasitas	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	Cosne Desmech.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Macarron		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ens. Mixta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Ana Franco

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 18 — No MENÚ: 18

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Cocoa con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	7:00 AM	70°C	
	Proteico	Caldo costilla		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	9:00 AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa. Arracacha		C	C	C	-	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Proteico	Cosue sudado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Producto congelado	0°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensal. fresca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Crema Hortz		C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	Pollo tradicional	0°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Yuca frita	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ens. Repollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Colbo

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 19 — No. MENU: 19

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	DISTRIBUCIÓN: SERVIDO A LA MESA: ASEO	UTENSILIOS	COMENSTOS	VIAS	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	T°C	OBSERVACIONES
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate tinto	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos Pitos		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo evens	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Cuchuco tinto	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Carne Guisada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Yuca Pajada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Patilla		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	de Avena	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Carne Guisada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Chips Papa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Jan Franco

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 20 | No MENÚ: 20

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Chocolate-Sab	> 70° C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 a.m.	> 70° C	
	Proteico	Huevos retos		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Extracto de Avena	> 70° C	C	C	C	C	C	C	C	C		> 70° C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sancocho trifasico	> 70° C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 a.m.	> 70° C	
	Proteico	Carne sudada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Fajodos plat.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada de Tacho		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Naranja.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Sopa Avena	> 70° C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 p.m.	> 70° C	
	Proteico	Carne Guisada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Mazedito plat.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Rodajas tomate		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Firma

Firma

Colbo

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 21 — No MENÚ: 21

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua de pane.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Proteico	carne sudada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sancocho pollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:45PM	70°C	
	Proteico	pollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa-yuca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del cia	Natilla.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	sopa Hasitos	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	cosido desmech		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	pato con		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Edwin Franco

Colbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: 3 septiembre 22 — No MENÚ: 22

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafe + leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos pecos		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	5°C	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema apio		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	carne cerdo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano maduro	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Regulador	Ens. lechuga		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del cia	Jugo.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Crema Verde		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Hamburguesa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Energético	papa Dorada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Don Franc

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 23 — No MENÚ: 23

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	TC	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafe + leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	Proteico	colacao + huevo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan Horneado		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena arroz	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM	7°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	sopa Arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Proteico	calve asada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano frito		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Fasol. Seca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Sopa Verd.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	Rollo carne		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz + pasta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	pure papa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBARIADOR DEL SERVICIO

Edwin Trone

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 24 — No MENÚ: 24

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENSILIOS	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	TC	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Proteico	carne Bistec		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa Frideos	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Proteico	Filete de pollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz Queso		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	dedito yuca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	papa criolla		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del cia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	cuatro granos	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	pollo y vinagre		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	arepa de plat.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Arroz + Huevo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

NOMBRE Y FIRMA DEL MANIPULADOR DEL SERVICIO

Colegio

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 25 — No. MENÚ: 25

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TC	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	DISTRIBUCIÓN: SERVICIO A LA MESA: PLATOS	UTENSILIOS	SERVILLETAS	VASOS	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	TC	OBSERVACIONES
DESAYUNO	Bebida con leche	Cafe con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	7:00 am	70°C	
	Proteico	Huevos Revt		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Buñuelo		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	9:30 am	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa caldo pollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:00 m	70°C	
	Proteico	Carne-pollo cho		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa chorriada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Fruta del cia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Crema champ.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 pm	70°C	
	Proteico	Espaguetis		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	yogo cocido		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Firma

Firma Tomo

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

F-MP05

VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 26 — No MENÚ: 26

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENSILIOS	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua panela	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Sandwich		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	pescado verduras	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	pescado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papacon		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo (Mango)		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del cia	Mango		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Sopa Arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Cerdo guisado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Yuca de plátano		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Arroz 11:45 AM 10 AM 70°C 70°C 70°C

Edwin Franco

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA:

No MENÚ:

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafe con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Proteico	caldo papa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	frijole	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Proteico	carne molida		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema		70°C											
	Proteico													
	Cereal													
	Energético													
	Regulador													
	Jugo													
	Agua potable													

FIRMA LISARADOR DEL SERVICIO


capturada en moto g⁹ plus
29 de septiembre de 2022 1:05 p. m.



Menú 27 de septiembre

Almuerzo

Opcion 1	Opcion 2
Sopa de frijoles	Sopa de Guineo
Carne Molida	Alitos B.B.Q
Minichorizo y huevo	Chips de papa

Arroz Blanco

Arepa y plátano Maduro



Jugo de fruta



Fruta

Postre

Menu Sep 28

Almuerzo

opción 1

Sopa de Guineo

Pollo al horno

Arroz Blanco

Plátano Melao

Opcion 2.

Crema de Champiñones

Frijol Blanco

Pescado Apanado

Arroz Cebollin

Chips de papa

Ensalada

Jugo de fruta

Fruta

Postre


capturada en moto g⁹ plus
28 de septiembre de 2022 12:59 p. m.


Fruticos
Fruticos

Cdbg

CONTROL VERIFICACION DE BPM Y LAVADO DE MANOS

F-C001
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 22-09-2022

NOMBRE COMPLETO	MARQUE CON UNA (X)																		OBSERVACIONES
	DOTACION		E.P.P		LAVADO MANOS		MANOS		AFEITADO			CABELLO		MAQUILLAJE			USO ACCESORIOS		
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	NA	C	NC	C	NC	NA	C	NC	
Deisy Acosta	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Edwin Pastrana	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Sofia Medina	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Olga Guzman	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Ydes Pineda	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Jaider Rondon	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Luis Vega	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Lucy Gonzalez	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Asbey Tovar	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Luis Avila Rdgez	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		

RESPONSABLE

Escaneado con CamScanner